Basilic (plante)

Basilic



Ocimum basilicum

Classification

Règne	Plantae
Division	Magnoliophyta
Classe	Magnoliopsida
Ordre	Lamiales
Famille	Lamiaceae
Genre	Ocimum

Nom binominal

Ocimum basilicum

L., 1753

Classification phylogénétique

Classification phylogénétique

Ordre	Lamiales
Famille	Lamiaceae

Le **basilic** (*Ocimum basilicum*) est une plante de la famille des Lamiacées (labiacées, labiées), tribu des Ocimeae, cultivée comme plante aromatique et condimentaire. Le plus connu est le *basilic commun*, également appelé *basilic romain*, *herbe royale* ou *pistou*. Le basilic commun est largement employé dans la cuisine italienne, d'autres variétés de basilic sont répandues dans certaines cuisines asiatiques : Taiwan, Thaïlande, Vietnam, Cambodge et Laos.

Étymologie

Le terme basilic dériverait du grec ancien βασιλικόν / *basilikón* (« plante royale »), lui-même dérivé de βασιλεὺς / *basileús* (« roi ») par le bas latin *basilicum* (« royal »).

Par synecdoque généralisante, le basilic est appelé dans le sud de la France « pistou », venant de la pâte onctueuse à base de basilic broyé ; « *pistar* » signifie « pilonner » en niçois[1].

Caractéristiques

Description

Un plant mesure de 20 à 60 cm de haut, possède des feuilles ovales-lancéolées, atteignant 2 à 3 cm. Les feuilles sont vert pâle à vert foncé, parfois pourpre violet chez certaines variétés.

Les tiges dressées, ramifiées, ont une section carrée comme beaucoup de labiées. Elles ont tendance à devenir ligneuses et touffues.

Les fleurs, bilabiées, petites et blanches, ont la lèvre supérieure découpée en quatre lobes. Elles sont de petite taille et groupées en longs épis tubulaires, en forme de grappes allongées.

Les graines fines, oblongues, sont noires.

Variétés



Basilic grand vert *Genovese*

Variété	Nom	Caractéristiques
Ocimum basilicum 'Grand Vert' ou *Ocimum basilicum var. Genovese*	Basilic grand vert	Atteint une trentaine de centimètres de hauteur. Feuilles vertes, ovales. Apprécié dans la cuisine méridionale, particulièrement la variété *Genovese*.
Ocimum basilicum 'Fin Vert'	Basilic fin vert	Petites feuilles minces, lisses, vert vif. Arôme légèrement épicé.
Ocimum basilicum var. thyrsiflora	Basilic thaï	Feuilles vertes, tiges et inflorescences pourpres. Saveur très épicée ressemblant à celle de l'estragon ou de l'anis.
Ocimum basilicum purpurascens	Basilic pourpre	Feuilles et tiges violacés. Fleurs rose pâle. Arôme légèrement poivré. De nombreuses autres variétés violacées existent.
Ocimum basilicum 'feuille de laitue'	Basilic feuille de laitue	Très larges feuilles cloquées vert tendre. Arôme légèrement anisé.
Ocimum basilicum 'Marseillais'	Basilic marseillais	Grandes feuilles.
Ocimum basilicum 'Citriodorum'	Basilic citron	Feuilles vert clair, presque jaunes. Goût citronné. Fragile, sensible au soleil et au vent.

Ocimum tenuiflorum L. ou *Ocimum sanctum*	Basilic sacré	Espèce cultivée près des temples bouddhistes.

Répartition géographique

Le basilic est originaire d'Asie du sud[2] ou d'Afrique centrale[3]. Il fut importé il y a au moins 4000 ans en Égypte[4]. D'Égypte, il fut importé à Rome, et plus généralement dans le sud de l'Europe[4] au IIe siècle[réf. nécessaire]. Il n'aurait pas atteint l'Angleterre avant le XIVe siècle[4]. Il arriva en Amérique avec les premiers émigrants[4].

Actuellement, le basilic est donc très répandu à travers le monde. Il reste toutefois profondément ancré dans la culture asiatique et dans la gastronomie méditerranéenne.

Culture

En Asie, le basilic est considéré comme une plante vivace. Dans les climats plus doux, le basilic commun est une plante annuelle.

La culture du basilic nécessite un climat chaud et ensoleillé, méditerranéen ou tropical. Il peut aussi se cultiver en pays tempérés, soit en pots ou jardinières, ou en pleine terre moyennant quelques précautions lorsque la température descend en dessous de 10 °C.

Le basilic préfère un sol frais et bien drainé, une exposition abritée et cinq heures d'ensoleillement quotidien.

Il faut l'empêcher de monter en fleurs pour augmenter la production de feuilles, et donc pincer les extrémités des tiges quand les fleurs se forment. Juillet-août est la période propice pour la récolte de ses feuilles à des fins de congélation. Lorsque l'automne arrive et que la température finira par tuer le basilic, on peut laisser quelques fleurs terminer leur transformation en graine pour pouvoir les semer l'année suivante.

La multiplication se fait par semis au printemps, vers mars-avril. En climat tempéré, il faut le faire en serre ou dans des pots maintenus à une température de l'ordre de 20 °C. Le repiquage en pleine terre peut se faire lorsque le sol s'est suffisamment réchauffé et que les gelées ne sont plus à craindre, soit vers la fin mai, et lorsque le plant comporte au moins 4 à 6 feuilles pour qu'il soit moins sensible aux limaces.

On peut le cultiver à côté d'autres plantes qui bénéficieront de sa présence : près des choux, des courges, des haricots, entre les pieds de tomate. Dans ce dernier cas, il faudra éviter de le sulfater lorsqu'on sulfate les tomates, car le sulfate de cuivre (aussi appelé bouillie bordelaise, employé pour lutter contre le mildiou) tue les feuilles du basilic.

Emploi du basilic

gastronomie

Les feuilles de basilic sont utilisées comme herbe aromatique. Elles s'utilisent de préférence crues car leur arôme s'atténue à la cuisson. Elles accompagnent les crudités (salades, tomates courgettes), les pâtes, les coquillages et les poissons, les œufs brouillés, le poulet, le lapin, le canard, les sauces (vinaigrettes, au citron, à l'huile d'olive). Pour les plats chauds il faut l'ajouter juste avant de servir pour lui conserver sa saveur vive et fraîche. Toujours pour des raisons de préservation de son arôme, il ne se mixe pas, mais se broie dans un mortier avec un pilon.



Tomate et feuilles de basilic

Il se conserve un an haché dans l'huile d'olive: hacher dans un hachoir à viande en versant l'huile au fur et à mesure dans le hachoir pour éviter toute oxydation et préserver la fraîcheur des arômes. Pour améliorer la conservation, ajouter à la fin une cuillère à soupe de sel par litre d'huile. Mettre en pot. L'huile doit toujours recouvrir parfaitement les feuilles.

- La soupe au pistou est la recette de soupe traditionnelle de la Provence. C'est une soupe que l'on déguste exclusivement l'été. Pistou provient du latin Pestare qui signifie écraser car il est indispensable d'écraser les feuilles de basilic au mortier pour bien les incorporer à la préparation. Le mot pistou désigne donc la pommade qui accompagne cette soupe et non le plant de Basilic.
- Pesto (Ligurie): recette du nord-ouest de l'Italie. Pilé avec de l'huile d'olive, du pecorino (éventuellement du parmesan), des pignons et de l'ail, il donne une sauce onctueuse pour accompagner les pâtes.
- Pistou (sud de la France) : c'est une recette proche du Pesto italien, mais se prépare sans les pignons, pour accompagner les soupes d'été de légumes et de haricots blancs, les pâtes, les beignets de courgette ou d'aubergine.
- Spaghetti aux herbes
- Velouté de basilic au parmesan.

À noter :

- Le basilic est difficile à accommoder avec d'autres herbes, hormis le persil, le thym, le serpolet, la sarriette et à la rigueur le romarin.
- Il ne se conserve que deux jours au réfrigérateur, enveloppé serré dans un torchon ou dans du papier absorbant légèrement humide.
- Sec il perd tout son parfum et il vaut mieux le congeler ciselé.
- Il faut l'effeuiller avant de le ciseler car ses tiges sont parfois coriaces.
- On peut aussi l'écraser au mortier pour faire éclater les cellules qui contiennent l'huile essentielle et mieux libérer ses arômes.
- Le basilic se présente en brins ou en bouquets qui doivent être fermes et verts, mais il peut aussi s'acheter en pot, ce qui permet d'en disposer jusqu'à l'automne.

Comme huile essentielle pour les préparations de parfums et de liqueurs, la plante fraîche distillée donne une essence contenant de l'eucalyptol et de l'eugénol.

En Inde, le basilic est une plante sacrée et n'est pas utilisé dans l'alimentation.

En parapharmacie

Cette section **ne cite pas suffisamment ses sources**. Merci d'ajouter en note des références vérifiables ou le modèle {{Référence souhaitée}}.

Utilisation

- Partie utilisée : feuilles et sommités fleuries
- Propriété : Stomachique, carminatif, lactagogue, stupéfiant léger
- Mode d'emploi : Infusion, poudre, essence, oenolé, cataplasme, vaporisation

Sédatif, antispasmodique des voies digestives, diurétique, antibactérien, contre l'indigestion et en tant que vermifuge. Il éloignerait les moustiques et c'est un remède contre l'héméralopie[5].

Le basilic possèderait aussi des vertus narcotiques.

Il entrait dans le processus de momification, car les Égyptiens lui découvrirent très tôt des propriétés antibactériennes et de conservation.

Symbolique et légendes

En Népal et Inde, le basilic est une plante sacrée déposée en offrande à Krishna, un dieu sauveur du monde. Il est planté autour de temples et glissé entre les mains des défunts, il était censé les protéger dans leur passage vers l'au-delà[4].

Durant l'Antiquité, il était considéré comme une plante royale.

Dans certaines régions d'Afrique, le basilic est utilisé pour conjurer le mauvais sort.

Dans l'Europe du Moyen âge, le basilic faisait partie des plantes de la sorcellerie. Prise en tisane, elle aiderait les femmes au long de leur grossesse, puis dans l'accouchement et augmenterait leur lactation[6].

Dans le *Décaméron*, Boccace raconte qu'Élisabeth, une de ses héroïnes, enterra la tête de son amant dans un pot de basilic arrosé de ses larmes.

Dans le langage des fleurs de l'Europe du XIXe siècle, il exprime la haine car selon la légende la plante poussait mieux si elle était injuriée en la cultivant. Aussi, l'expression française « semer le basilic » signifie « semer la discorde »[4].

Références

[1] Florence Signoret et al. *Provence*. 2008.
[2] De nombreux ouvrages attribuent par erreur la provenance du basilic à l'Inde, par confusion avec les Indes orientales
[3] Ernest Small et al. *Herbes culinaires pour nos jardins de pays froid*. 2001.
[4] Sarah Garland. *The Complete Book of Herbs and Spices*. 2004.
[5] *Le basilic : fiche complète*, www.passeportsante.net, Lire le dossier (http://www.passeportsante.net/fr/Nutrition/EncyclopedieAliments/Fiche.aspx?doc=basilic_nu)
[6] guide de visite, les plantes magiques, du jardin des neuf carrés de l'abbaye de Royaumont

Sources et contributeurs de l’article

Basilic (plante) *Source*: http://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=85318610 *Contributeurs*: A.K., Abrahami, Actarus Prince d'Euphor, Agricol, Albataur, Am13gore, Bayo, Bernie 69, Bibi Saint-Pol, Bigfan, Biondo, Callisto, Cantons-de-l'Est, Castielli, Chaoborus, Christophe.moustier, CommonsDelinker, ComputerHotline, Cpradier, Cyel, Damouns, David Berardan, Deuxtroy, DocteurCosmos, Doodlin, Erasmus, Gerard cohen, Givet, Gribeco, INyar, JLM, Jastrow, Jean.claude, Jeanot, Jeffdelonge, Kmoksy, Korrigan, LairepoNite, Latique, Laubrau, Le gorille, Leag, Les Meloures, Like tears in rain, Looxix, Luna04, Lurulu, M0tty, Malost, Mirgolth, Mutatis mutandis, Nascimbe, Nataraja, NicoRay, Numbo3, Oblic, Passeportsante, Pedro38, Perilisk, Phe, Philip, Pinpin, PivWan, Pixeltoo, Rhadamante, Salsero35, Semnoz, Sjaffredo, Spedona, Sphks, Splujer, Stanlekub, Sts, Turb, Vmagnin, VonTasha, William Jexpire, YSidlo, Yora senior, 93 modifications anonymes

Source des images, licences et contributeurs

Fichier:Basil-Basilico-Ocimum basilicum-albahaca.jpg *Source*: http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Basil-Basilico-Ocimum_basilicum-albahaca.jpg *Licence*: Creative Commons Attribution-Sharealike 3.0,2.5,2.0,1.0 *Contributeurs*: Castielli

Fichier:BasilikumGenovesergroßblättriger.jpg *Source*: http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:BasilikumGenovesergroßblättriger.jpg *Licence*: Creative Commons Attribution-ShareAlike 3.0 Unported *Contributeurs*: Goldlocki

Fichier:Tomato 1.jpg *Source*: http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Tomato_1.jpg *Licence*: Creative Commons Attribution 2.0 *Contributeurs*: Giuseppe Bognanni from Stuttgart, Germany

Licence